

ОБҐРУНТУВАННЯ
технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
його очікуваної вартості та/ або розміру бюджетного призначення
до закупівлі № UA-2022-02-01-013462-b

Підстава для публікації обґрунтування : постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710».

Мета проведення закупівлі: забезпечення потреб Замовника у закупівлі якісних продуктів для належної організації харчування в закладах освіти, що підпорядковані Управлінню освіти Стрийської міської ради Стрийського району Львівської області у 2022р.

Замовник: Управління освіти Стрийської міської ради Стрийського району Львівської області.

Код ЄДРПОУ: 43968702.

Вид процедури: Відкриті торги.

Предмет закупівлі: Овочі.

Код ДК 021:2015: 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи.

Очікувана вартість предмета закупівлі:

Відповідно до кошторисних призначень закладених на утримання харчування дітей навчальних закладів на 2022р., згідно проведеного аналізу ринку цін на вказану групу товарів із урахуванням можливих інфляційних ризиків та річного плану закупівель Управління освіти Стрийської міської ради. Очікувана вартість предмета закупівлі становить 1 043 500.00грн. з ПДВ.

Заявлена кількість товарів, робіт чи послуг:

Технічна специфікація
на закупівлю лот 1 (овочі сезон: весна-літо):
ДК 021:2015: 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Овочі та фрукти)

№	Назва	Характеристика	Одиниця виміру	Кількість
1.	Огірки	Вимоги до зовнішнього вигляду: Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів, токсичних елементів, радіонуклідів: Не перевищує рівні, що встановлені наказом МОЗ № 548, не перевищує рівні, що встановлені ДСан ПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001. Довжина плоду, см, не більше ніж: 8-20 см. Не допускається: Наявність землі з	кг	930

		відкритого ґрунту, прилиплої до плодів, наявність плодів гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням. Якість – згідно з ДСТУ 3247-95.		
2.	Помідори	Зовнішні показники: Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, незів'ялими, не тріснуті, не пошкоджені. Стиглість: Стиглі, колір від рожевого до червоного. Смак і запах: Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху. Товарний сорт: Вищий, перший сорт. Якість – згідно з ДСТУ 3246-95.	кг	1100
3.	Кабачки	Зовнішній вигляд коренеплодів: Кабачки мають бути свіжі, зрілі, здорові, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Запах і смак: Запах та смак-властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Не допускається наявність гнилої, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, в'ялі. Якість – згідно з ДСТУ 318-91.	кг	1200
4.	Баклажани	Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, за формою і забарвленню що відповідають цьому ботанічному сорту, з плодоніжкою. Розмір плодів по довжині від 15-18 см., діаметром 5-7 см. Зміст токсичних елементів, пестицидів і нітратів у баклажані не повинно перевищувати допустимі рівні, встановлені медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів Мінохоронздоров'я України. Баклажани, що загнили, запарених, таких, що підморожували, зів'ялих, зморшкуватих, з грубим шкірястим насінням не допускається. ДСТУ 4948:2008.	кг	1100

5.	Зелений горошок (свіжоморожений)	Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям. Без стороннього запаху і смаку.	кг	910
----	-------------------------------------	--	----	-----

**Технічна специфікація
на закупівлю лот 2 (овочі сезон: осінь-зима):
ДК 021:2015: 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Овочі та фрукти)**

№	Назва	Характеристика	Одиниця виміру	Кількість
1.	Капуста білокачан на свіжа	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Якість - згідно з ДСТУ 7037:2009.	кг	9100
2.	Цибуля	Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами; без механічних пошкоджень. Якість повинна відповідати ДСТУ 3234-95.	кг	4728
3.	Морква	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см або без бадилля, але без ознак загнивання у ділянці. Запах і смак - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість - згідно з ДСТУ 7035:2009. Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, непророслими, незів'ялими.	кг	7100
4.	Буряк	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Смак і запах - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість - згідно з ДСТУ 7033:2009.	кг	6811
5.	Капуста цвітна	Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, має типові для сорту форму, смак та колір без стороннього запаху і присмаку. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, не тріснуті, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. Головка	кг	1100

		щільна. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Маса зачищеної головки не менше 2 кг. Не допускається: - відхилення від встановлених розмірів за масою; - наявність головок загнилих, порослих, тріснутих, підморожених, запарених . Якість – згідно з ДСТУ 3280-95.		
6.	Часник	Часник свіжий, твердий, здоровий, чистий, щільний. Смак і запах: Властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх домішок і запаху. Смакові якості: Гострий. Товарний сорт: Вищий (часник повинен бути непошкодженим, правильної форми, належним чином почищеним). Наявність оголених відокремлених зубків: Не допускається. Не допускається: Вміст землі, яка прилипла до цибулини, вміст цибулини, які уражені нематодами і кліщами, вміст цибулин загнилих, запарених, підморожених.	кг	144
7.	Картопля	Картопля має бути однорідна за формою і забарвленням, свіжа, без стороннього запаху і смаку, без пошкоджень та очищена від землі, одного ботанічного сорту діаметр 10-14 см. Бульби картоплі мають бути цілими, чистими, сухими, здоровими, не пророслими та не зів'ялими . Вміст токсичних елементів, пестицидів і нітратів в картоплі не має перевищувати допустимі рівні, встановлені медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів. Якість картоплі мусить відповідати нормам ДСТУ 4506:2009.	кг	11000
8.	Гарбуз	Має бути свіжим, зрілим, здоровим, чистим, цілим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Не допускається гарбуз підморожений, що загнив, зі стороннім запахом. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. При поставці обов'язково надається експертний висновок продуктів рослинного походження про не перевищення обсягів вмісту нітратів.	кг	1100
9.	Квасоля червона (суха)	Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям. Без стороннього запаху і смаку.	кг	1250

Строк надання послуг/виконання робіт: до 31.12.2022 року.

У відповідності з вимогами Закону України «Про публічні закупівлі», з метою раціонального та ефективного використання коштів місцевого бюджету, планується закупівлю оприлюднити на сайті Уповноваженого органу з питань закупівель.

Кваліфікаційні критерії, встановлені до учасників торгів:

1. Наявність обладнання та матеріально-технічної бази;
2. Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід;
3. Документально підтвердженого досвіду повного виконання аналогічних договорів.

Начальник управління освіти

Стасенко Л.Л.